

Menu Scuole Comune di ANGHIARI

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2019-2020

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Minestra di legumi CON ORZO O FARRO	Riso alle carote	PASTA ALLA CARRETTIERA	Pasta alle verdure	PASTA ROSE' (pomodoro e ricotta)
	FILETTO DI MERLUZZO PANATO AL FORNO	Arrosto di manzo	Stracchino e mozzarella	STRACCETTI DI MAIALE	Frittata di verdure
	Insalata MISTA	Piselli	Carote in teglia	FINOCCHI GRATINATI	Verza in umido
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2 SETTIMANA	Pasta al sugo finto	Pastina in brodo di carne	PASTA AL RAGU'	Gnocchi DI PATATE al pomodoro	PASSATO DI VERDURE CON RISO
	Petto di pollo alla salvia	Prosciutto cotto	FAGIOLI AL POMODORO	CACIOTTA	Platessa impanata
	Broccoli SALTATI	Fagiolini AL LIMONE	INSALATA	Cavolfiore olio	PURE'
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3 SETTIMANA	Riso con i broccoli	Pasta al pomodoro	Pasta e ceci	Pasta ai porri	Pizza margherita
	Arista al forno	Filetto di nasello infarinato	Frittata	BOCCONCINI DI TACCHINO alla salvia	Prosciutto cotto
	Spinaci saltati	CAROTE JULIENNE	FINOCCHI CRUDI	Piselli OLIO	INSALATA
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4 SETTIMANA	RISO alla ZUCCA GIALLA	PASTA all'ortolana	Crema di lenticchie CON PASTA	PASTA OLIO	Passato di verdura con CROSTINI DI PANE TOSTATI
	Bocconcini di pollo	Tortino di patate	CROCCHETTE DI PESCE AL FORNO	RICOTTA	Polpettone
	TRIS DI VERDURE AL FORNO	INSALATA	FAGIOLINI OLIO	Bietole al limone	CAVOLFIORE STUFATO
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



Menu Scuole Comune di ANGGHIARI **ASILO NIDO**

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2019-2020

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Minestra di legumi CON ORZO O FARRO	Riso alle carote	PASTA ALLA CARRETTIERA	Pasta alle verdure	PASTA ROSE' (pomodoro e ricotta)
	FILETTO DI MERLUZZO PANATO AL FORNO	Arrosto di manzo	Stracchino e mozzarella	STRACCETTI DI MAIALE	Frittata di verdure
	CAVOLFIORE AL POMODORO	Piselli	Carote in teglia	FINOCCHI GRATINATI	Verza in umido
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2 SETTIMANA	Pasta al sugo finto	Pastina in brodo di carne	PASTA AL RAGU'	PASTA DI SEMOLA al pomodoro	PASSATO DI VERDURE CON RISO
	Petto di pollo alla salvia	Prosciutto cotto	CROCCHETTE DI LEGUMI AL POMODORO	CACIOTTA	Platessa impanata
	Broccoli SALTATI	Fagiolini AL LIMONE	SPINACI OLIO	Cavolfiore olio	PURE'
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3 SETTIMANA	Riso con i broccoli	Pasta al pomodoro	Pasta e ceci	Pasta ai porri	Pizza margherita
	Arista al forno	Filetto di nasello infarinato	Frittata	BOCCONCINI DI TACCHINO alla salvia	Prosciutto cotto
	Spinaci saltati	CAROTE E FAGIOLINI IN PADELLA	FINOCCHI COTTI	Piselli OLIO	CAROTE AL FORNO
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4 SETTIMANA	RISO alla ZUCCA GIALLA	PASTA all'ortolana	Crema di lenticchie CON PASTINA	Pasta OLIO	Passato di verdura con CROSTINI DI PANE TOSTATO
	Bocconcini di pollo	Tortino di patate	CROCCHETTE DI PESCE AL FORNO	RICOTTA	Polpettone
	TRIS DI VERDURE AL FORNO	FINOCCHI COTTI	FAGIOLINI OLIO	Bietole al limone	CAVOLFIORE STUFATO
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

Menu Scuole Comune di ANGHIARI

Primavera - Estate | Anno Scolastico 2019-2020

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Riso alle zucchini	Pasta olio	Pasta rosè	Passato di verdure	Pasta al pomodoro
	Arista al forno	Nasello olio e prezzemolo	FRITTATA DI VERDURE	Arrosto di manzo al forno	MOZZARELLA
	SPINACI SALTATI	Carote julienne	Insalata	ZUCCHINE TRIFOLATE	POMODORI AL BASILICO
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2° SETTIMANA	Pasta al pesto e ricotta	Pasta al ragù vegetale	Riso al pomodoro	Pasta al ragù	Pasta pomodorini e basilico
	STRACCETTI di tacchino al forno	TORTINO DI PATATE	PROSCIUTTO COTTO	RICOTTA O STACCHINO	NASELLO al forno
	Fagiolini olio	Pomodori	Zucchini olio	Insalata mista	Bietola AL LIMONE
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3° SETTIMANA	Riso con spinaci	Pasta rosè	Pizza margherita	Passato di verdure	PASTA ALLA SORRENTINA
	PETTO DI POLLO AL LIMONE	POLPETTONE IN SALSA DI POMODORO	PROSCIUTTO COTTO	Frittata	Merluzzo AL FORNO
	Piselli	FAGIOLINI ALLA CONTADINA	Insalata	Patate al vapore	Zucchini olio
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4° SETTIMANA	Crema di carote e crostini di pane	RISO CON CREMA DI PISELLI	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro fresco	Pasta alle verdure
	Caprese al basilico	PLATESSA ALLA MUGNAIA	SFORMATO DI VERDURA	Bocconcini di pollo PANATI	STRACCETTI DI MAIALE AGLI AROMI
	PATATE PREZZEMOLATE	Pomodori	Carote julienne	Spinaci saltati	INSALATA
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



Menu Scuole Comune di ANGGHIARI **ASILO NIDO**

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Riso alle zucchine	Pasta olio	Pasta rosè	Passato di verdure	Pasta al pomodoro
	Arista al forno	Nasello olio e prezzemolo	FRITTATA DI VERDURE	Arrosto di manzo al forno	MOZZARELLA
	SPINACI SALTATI	Carote OLIO	FAGIOLINI OLIO	ZUCCHINE TRIFOLATE	DADOLATA DI POMODORI AL BASILICO
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2° SETTIMANA	Pasta al pesto (SENZA PINOLI) e ricotta	Pasta al ragù vegetale	Riso al pomodoro	Pasta al ragù	Pasta pomodorini e basilico
	STRACCETTI di tacchino al forno	TORTINO DI PATATE	PROSCIUTTO COTTO	RICOTTA O STACCHINO	NASELLO al forno
	Fagiolini olio	DADOLATA DI Pomodori	Zucchine olio	CAROTE SALTATE IN PADELLA	Bietola AL LIMONE
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3° SETTIMANA	Riso con spinaci	Pasta rosè	Pizza margherita	Passato di verdure	PASTA ALLA SORRENTINA
	PETTO DI POLLO AL LIMONE	POLPETTONE IN SALSA DI POMODORO	PROSCIUTTO COTTO	Frittata	Merluzzo AL FORNO
	Piselli	FAGIOLINI ALLA CONTADINA	CAROTINE OLIO	Patate al vapore	Zucchine olio
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4° SETTIMANA	Crema di carote e crostini di pane	RISO CON CREMA DI PISELLI	Pasta al pesto (SENZA PINOLI)	Pasta al pomodoro fresco	Pasta alle verdure
	Caprese al basilico	PLATESSA ALLA MUGNAIA	SFORMATO DI VERDURA	Bocconcini di pollo PANATI	STRACCETTI DI MAIALE AGLI AROMI
	PATATE PREZZEMOLATE	DADOLATA Pomodori	Carote PREZZEMOLATE	Spinaci saltati	ZUCCHINE OLIO
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.